

SCHÖN, DASS IHR DA SEID! WIR WÜNSCHEN
EINEN GUTEN APPETIT UND EINE
GENUSSVOLLE ZEIT!

VORSPEISE

🍷 Bruschetta Classica — 8,50
*Krosses Ciabatta | marinierte
Tomatenwürfel | frischer
Basilikum | natives Olivenöl |
feine Knoblauchnote*

Badische Flädlesuppe — 7,90
*Kräftige Rinderbouillon |
hausgemachte Pfannkuchenstreifen
| Karotten-Julienne | frischer
Schnittlauch*

🍷 Badischer Salatteller — 7,40
*Knackige Blattsalate |
hausgemachter Kartoffel-,
Karotten- & Weißkrautsalat |
Rote Bete
+ darf es grösser sein? +5,00€*

Rindfleisch-Eintopf — 8,90
*Zart geschmortes Rindfleisch |
heimische Kartoffeln | Möhren |
kräftige Hausbrühe*

SALATVARIATIONEN

Black Angus Grill-Salat — 24,90
*Frisch gegrillte Tranchen vom
argentinischen Angus-Rind |
bunte Salatvariation | Grana
Padano*

Gegrillte Dorade auf Salat — 24,90
*Frisches Doradenfilet auf der
Haut gegrillt | bunte
Salatvariation | Zitrone*

Grill-Geflügel Salatteller — 19,90
*Zarte Grill-Geflügelstreifen |
bunte Salatvariation | fein
gehobelter Grana Padano*

NEW → Gebackener Camembert — 18,90
*Knusper-Panade | schmelzender
Kern | Wildpreiselbeeren | bunter
Marktsalat | Ciabatta*

OB ENKELKIND ODER GROSSELTERN

DIESE GERICHTE BEREITEN WIR MIT DER GLEICHEN SORGFALT WIE UNSERE GROSSEN PORTIONEN ZU - NUR EBEN IN EINER GRÖSSE, DIE GENAU RICHTIG IST

 Portion Pommes — 3,50 <i>Goldgelbe Fritten Ketchup oder Mayo</i>	Spätzle-Berg — 6,90 <i>goldgelben Eierspätzle wahlweise mit Sauce oder Pur mit einem Klecks Butter</i>
Käpt'n Rustis Lieblingsfang — 9,90 <i>5 Knusper-Fischstäbchen (100% Filet) Pommes frites Ketchup</i>	Kleines Pfannen-Gyros — 9,90 <i>Würziges Fleisch milder Knoblauch-Dip Pommes frites</i>
Kleine Käsespätzle — 9,90 <i>Eierspätzle milder, schmelzender Käse auf Wunsch mit oder ohne Röstzwiebeln</i>	Kleines Zürcher Art — 11,90 <i>Zartes Fleisch feine Pilzrahmsauce Spätzle</i>
Kleines „Wiener Art“ — 10,90 <i>Wahlweise vom Schwein oder Geflügel goldbraun paniert knusprige Pommes frites Ketchup</i>	Kleiner Wurstsalat — 9,90 <i>Feine Lyonerstreifen hausgemachte Vinaigrette Gewürzgurke eine Scheibe frisches Brot</i>

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Gratinée — 18,90 <i>Hauchdünner Boden Crème fraîche herzhafter Räucherspeck Zwiebelringe als „Gratinée“ mit Käse überbacken</i>	Elsässer Flammkuchen — 17,90 <i>Hauchdünner Boden Crème fraîche herzhafter Räucherspeck Zwiebelringe</i>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

BEILAGEN & SAUCEN NACH WAHL

BEILAGEN: POMMES FRITES | EIERSPÄTZLE | CREMIGER KARTOFFELSTAMPF |
SALZKARTOFFELN | BRATKARTOFFELN | KLEINER GEMISCHTER SALAT

SAUCEN: KLASSISCHE RAHMSAUCE | CHAMPIGNON-RAHM | PAPRIKA-SAHNESAUCE
| ZITRONEN-DILL-ORANGEN-SAUCE

PFANNEN-GESCHNETZELTES

Geschnetzeltes „Gyros Art“ — 19,90

*Würzig mariniert | krosse
Zwiebeln | hausgemachter
Knoblauch-Dip
+ vom Schwein oder Geflügel*

NEW → Geschnetzeltes Zürcher "Art" — 21,90

*Zarte Fleischstreifen | frische
Champignon-Rahmsauce |
Weißwein-Note
+ vom Schwein oder Geflügel*

HAUPTGERICHTE

Black Angus Hüftsteak — 250g 34,90

*Fein marmoriert | butterzart |
hausgemachte Kräuterbutter |
Pfeffer-Salz-Mix
+ oder als 350g 44,90*

NEW → Gebratenes Doradenfilet — 26,90€

*Milder Edel-Fisch | festes weißes
Fleisch | auf der Haut gegrillt |
proteinreich & leicht*

NEW → Königsberger Klopse — 21,90

*Hausgemachte Fleischbällchen |
samtige Kapernsauce |
Salzkartoffeln | Rote Bete*

NEW → Schweinebauch — 16,90

*Zart gegart |
Honig-Butter-Glasur | krosse
Kruste | fein marinierte Würze*

2026- PREISE IN EURO- INKL. MWST.- OHNE TRINKGELD

Cordon Bleu — <i>Gefülltes Schweineschnitzel Kochschinken schmelzender Käse goldbraun gebraten eine Beilage nach Wahl</i>	21,90	Schnitzel „Wiener Art“ — <i>Wahlweise vom Schweinelachs oder der Geflügelbrust goldgelb paniert Zitrone eine Beilage nach Wahl</i>	19,90
Wurstsalat-Variationen — <i>Feine Lyonerstreifen rote Zwiebeln Gewürzgurke Brot + Elsässer: mit Käse zzgl. 2,00</i>	15,90	Schweinefilet-Medaillons — <i>Drei zarte Filets aus der Pfanne Champignon-Rahmsauce Butterspätzle</i>	23,90
Rustikaler Bauernsteller — <i>Goldbraune Bratkartoffeln würziger Speck & Zwiebeln frisches Spiegelei</i>	15,90	☛ Käsespätzle „Rustika“ — <i>Eierspätzle würzige Käsemischung Röstzwiebeln kleiner Marktsalat</i>	18,90

Schlemmerplatte für 2

— Das Beste aus Fluss und Weide: Zwei zarte Medaillons vom Schweinefilet, zwei saftige argentinische Angus-Steaks und zwei fein gebratene Doraden Filets. Reichhaltig angerichtet mit frischem Gemüse, hausgemachter Kräuterbutter und einer Auswahl aus 2 unserer beliebtesten Beilagen. Gemeinsam genießen und schlemmen —

79,90

NACHSPEISE

NEW → Cheesecake im Glas — <i>Cremige Frischkäse-Masse Biskuit-Crunch knackiger Schokoladendeckel</i>	7,90€	Eiskugel nach Wahl — <i>Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Saison-Eis auf knusprigem Krokant-Bett</i>	2,50
NEW → Mousse au Chocolat — <i>Luftig aufgeschlagene Edelschokolade frische Beeren-Garnitur</i>	8,90	Heiß auf Eis — <i>Drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis heiße Waldhimbeeren Sahne</i>	7,90
NEW → Dampfnudel-Traum 9,90 — Fluffige Hefenudel warme Bourbon-Vanillesauce rotes Früchte-Ragout —			

HINWEIS FÜR ALLERGIKER: EINE LISTE DER ENTHALTENEN ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE STELLEN WIR IHNEN GERNE IN EINER GESONDERTEN ÜBERSICHT ZUR VERFÜGUNG. BITTE WENDEN SIE SICH HIERFÜR AN UNSER SERVICE-PERSONAL.

2026- PREISE IN EURO- INKL. MWST.- OHNE TRINKGELD